マイコン 温泉たまご&スープクックジャー　保証書　持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	TH-DE06	修理メモ
●お客様 お名前	☎	
ご住所　〒		
●お買い上げ日　年　月　日	●販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎	

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1.ご転居・ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、および公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
（ニ）業務用以外（たとえば車輌・船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）本書のご提示がない場合。
（ヘ）本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
（ト）消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検　長年ご使用の温泉たまご&スープクックジャーの点検を!

こんな症状はありませんか
- ●水もれする
- ●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●焦げくさいにおいがする
- ●その他の異常や故障がある

▶ ご使用中止　こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

TH-DE型　N－Ⓒ Ⓑ

ZOJIRUSHI

業務用

マイコン 温泉たまご&スープクックジャー

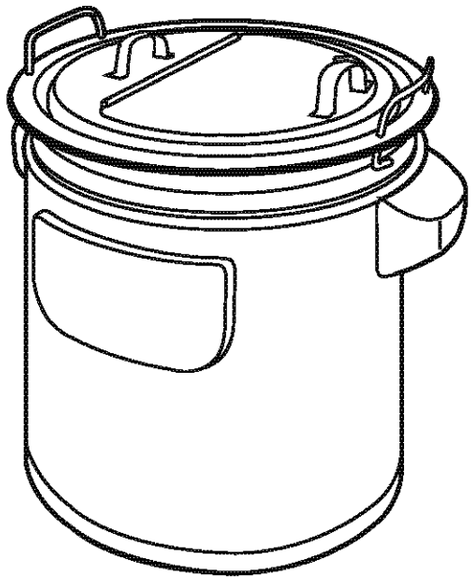
型名 TH-DE06　取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保存してください。

もくじ

安全上のご注意……1～3
各部のなまえ……4
正しい使い方……5～11
お手入れ……12
アドバイスメモ……13～14
故障かなと思ったとき……15
仕様……16
アフターサービス……16
お客様ご相談窓口……16
保証書……裏表紙



安全上のご注意 必ずお守りください。

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

⚠ 注意 取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠ 警　告

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

分解禁止

火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または当社指定のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

ぬれ手禁止

感電やけがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

ショート・感電の恐れがあります。

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない

禁　止

感電・ショート・発火の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

禁　止

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

⚠ 警　告

電源コードを傷つけない

禁　止

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない

禁　止

火災・感電の原因になります。

差込みプラグは、刃（プラグの先端）及び刃の根元にほこりが付着している場合はよく拭く

ほこりを拭く

火災の原因になります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

差込みプラグをしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントを単独で使用

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

⚠ 注　意

使用中や使用後しばらくは高温部に触れない

接触禁止

やけどの原因になります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない

禁　止

感電・漏電や変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない

禁　止

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

禁　止

火災の原因になります。

⚠ 注　意

禁　止

壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

お手入れは冷えてから

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

差込みプラグを持って抜く

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電やショートして発火することがあります。

お願い

■電源は正しく配線されたコンセントを使用する

感電や火災の恐れがあります。

■タコ足配線はしない

火災の原因になります。

■取り扱いはていねいに

強い衝撃を与えたり持ち運び中に落としたりしますとけがや、やけど、故障、変形の恐れがあります。

■本体の丸洗いや、本体となべの間に水を入れたりしない

感電や故障の原因になります。

■やけどにご注意

・使用中は本体・ふた・なべなどが高温になっていますのでご注意ください。
・ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。
・使用中は手がなべなどに当たらないようご注意ください。

■空炊きはしない

火災・故障の原因となります。

■なべの満量表示以上の水・材料を入れて調理しない

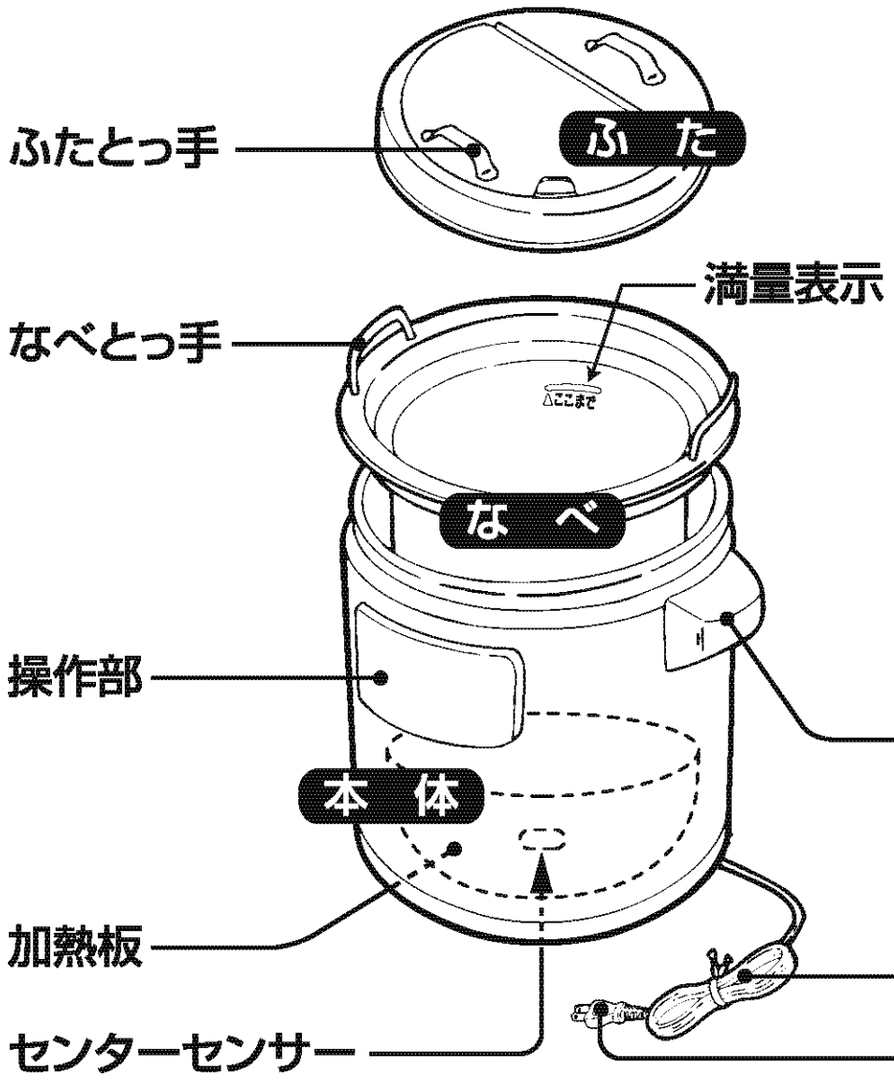
■なべの外側や本体の内側に異物がついたまま使わない

性能が落ちたり、故障する原因になります。

■なべは直接火にかけない

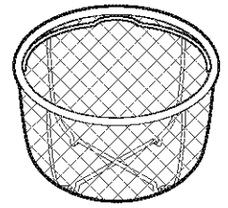
なべが転倒し、やけどやけがをする恐れがあります。

各部のなまえ

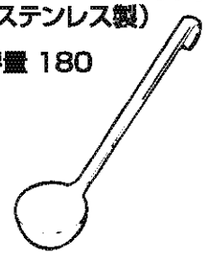


付属品

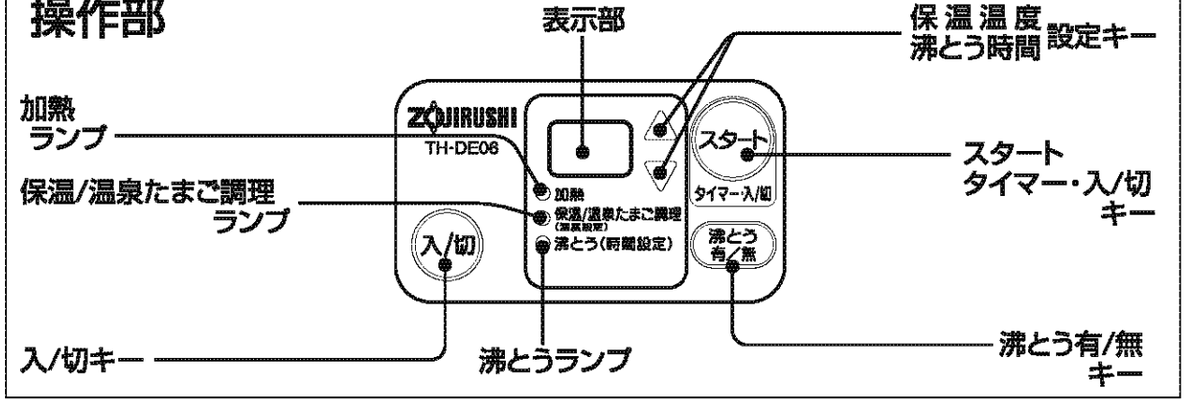
温泉たまご専用かご
（ステンレス製）



レードル（おたま）
（ステンレス製）
容量 180

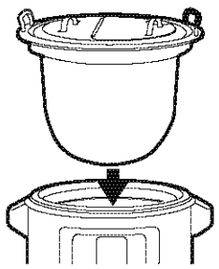


操作部



正しい使い方（温泉たまごを調理する）

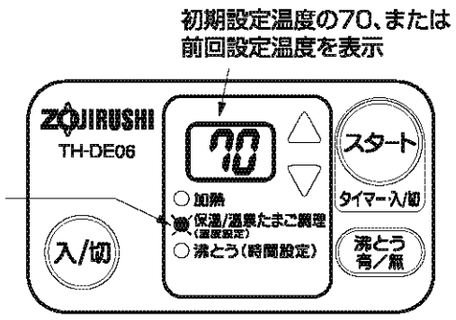
1. なべに水を入れ、ふたをして本体にセットする



※たまご35個（サイズL寸）の場合、満量表示（△ここまで）の2/3（約4L）です。

●後からたまごを入れるとその分、水かさが増すので加減して水を入れてください。
●なべの外側、本体内側についた水分や異物をふき取り本体に確実にセットしてください。
●なべを本体に入れる時は静かに入れてください。
●なべは直接火にかけないでください。

2. 差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切 キーを押す



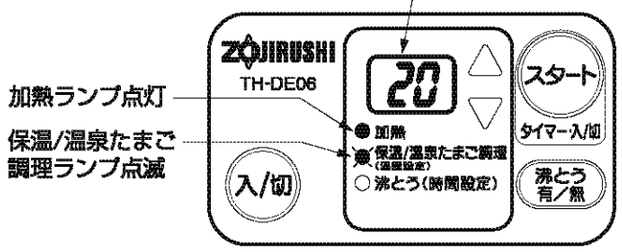
●保温/温泉たまご調理ランプが点滅し、表示部に調理温度を5℃単位で表示します。

温泉たまごを調理する場合は70℃設定でご使用ください。

調理温度を変更される場合は△▽キーを押して50℃～95℃まで5℃単位で設定できます。

※「半熟たまご」「固ゆでたまご」を調理する場合はP13の「アドバイスメモ」を参照してください。

3. 水を加熱する

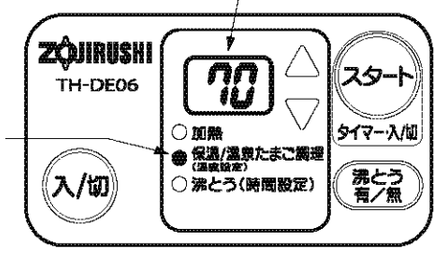


設定温度になるとブザーで報知します。 → ピー×5回

スタート（タイマー入/切）キーを押します。

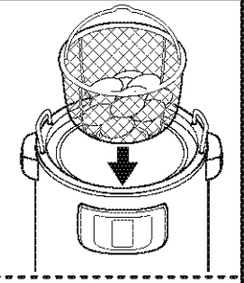
●現在温度を5℃単位で表示します。
●70℃まで約20分かかります。
（※水4L、室温20℃、水温20℃の場合）

4. 準備完了



●加熱終了後は自動的に70℃を維持します。

5. ふたをはずし、たまごを入れた温泉たまご専用かごをなべに入れる



●生たまごは、温度差によるカラの割れを防ぐため、常温に戻してからご使用ください。

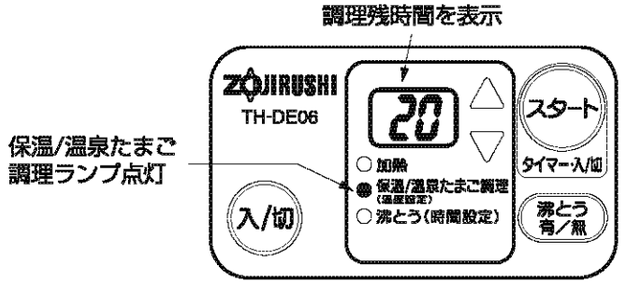
❗かごをなべに入れる時は静かに入れてください。

❗ふた、なべはあつくなっていますのでご注意ください。

❗蒸気にご注意ください。

6. ふたをなべにセットする

7. 調理



スタート（タイマー入/切）キーを押します。

△▽キーを押して調理時間を設定します。
（時間は20分に設定されています）

温泉たまごを調理する場合は、たまごの数量や、お好みのかたさにより20～35分の範囲での設定をおすすめします。

●△▽キーは押しつづけると早送りができます。
●1～99分まで1分単位で設定できます。
●調理残時間を1分単位で表示します。
（残り1分になると秒表示します。）

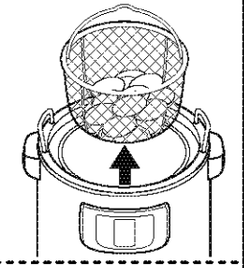
8. 調理終了

調理終了をブザーで報知します。 → ピーピーピーピー…（連続）

調理終了後はスタート（タイマー入/切）キーを押しブザーを止めます。

● スタート（タイマー入/切） キーを押さないとブザーは止まりません。

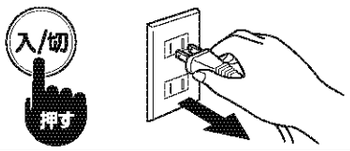
9. ふたをはずし、温泉たまご専用かごを取り出す



●調理終了後も、湯温は70℃を維持していますので、引き続き、5からの手順により調理ができます。

❗ふた、かご、なべがあつくなっていますのでご注意ください。
また、蒸気にもご注意ください。

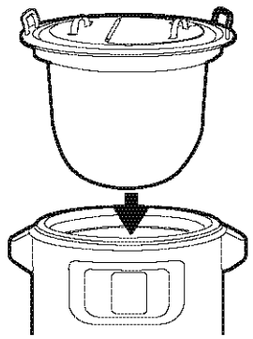
10. 使用後



① 入/切 キーを押します。
② 差込みプラグをコンセントから抜きます。

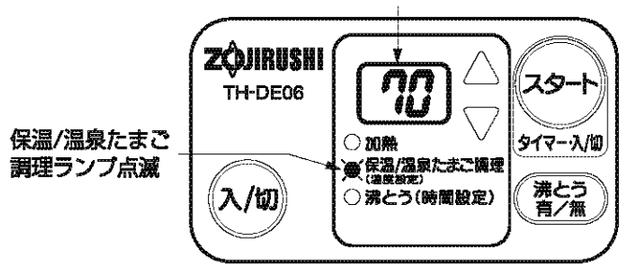
正しい使い方（スープなどを設定温　度まで加熱し保温する）

1. なべに調理物を入れ、ふたをして本体にセットする



- なべの満量表示以上に調理物を入れないでください。
- なべの外側、本体内側についた水分や異物をふき取り本体に確実にセットしてください。
- なべを本体に入れる時は静かに入れてください。
- なべは直接火にかけないでください。

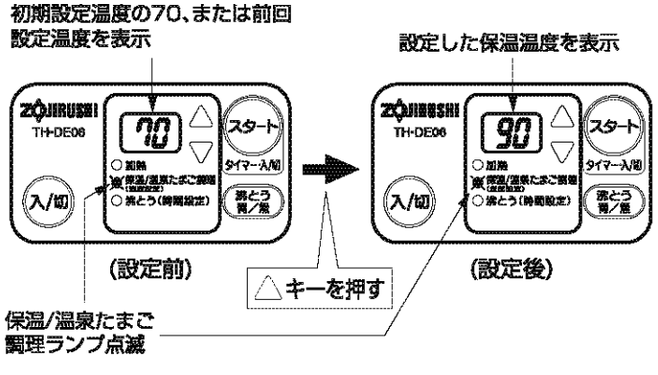
2. 差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切 キーを押す



- 保温/温泉たまご調理ランプが点滅し、表示部に保温温度を5℃単位で表示します。

3. 料理や使い方に応じて保温温度を設定する

保温温度を90℃に設定する場合



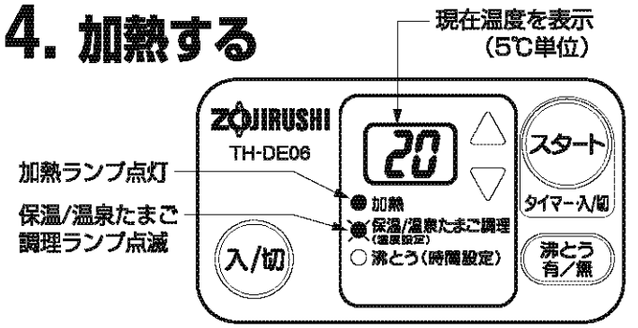
- ①保温ランプが点滅し、表示部に保温温度を表示します。
- ②△▽キーを押して保温温度を設定します。
- 50℃～95℃まで5℃単位で設定できます。
- 保温温度設定の目やすは「アドバイスメモ」（P13）を参照してください。
- 工場出荷時は70℃に設定されています。
- 次に使用する時には前の設定を記憶しています。
- 沸とう 有/無 キーは押すたびに、沸とう（時間設定）、保温（温度設定）に切り替わります。

前回、沸とう機能をお使いの方は

沸とう 有/無 キーを押し、保温（温度設定）を選びます。

（工場出荷時は保温（温度設定）に設定されています。）

4. 加熱する

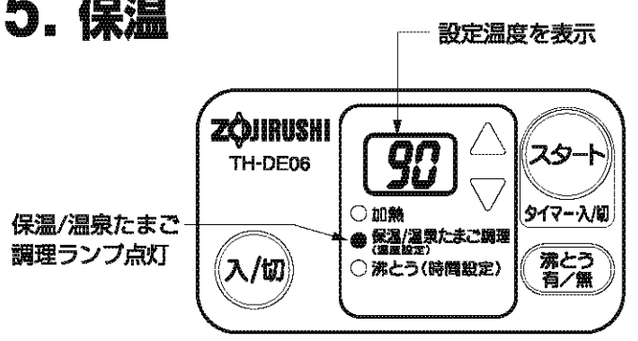


加熱終了をブザーで報知します。 → ピー×5回

スタート タイマー入/切 キーを押します。

- 現在温度を5℃単位で表示します。
- 50℃まで約15分、95℃まで約35分かかります。（※水6L、室温20℃、水温20℃の場合）
- 加熱中は、保温温度の設定を変えることはできません。

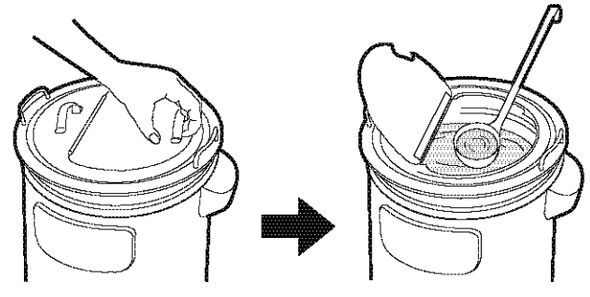
5. 保温



加熱終了後は自動的に保温に切り替わります。

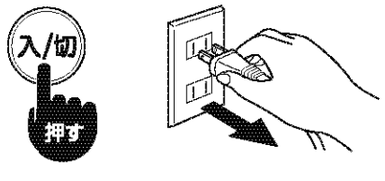
- 保温中も△▽ キーで設定温度を変更できます。
- ❗保温中の調理物のつぎたし・入れ替えや設定温度を高く変更する場合はヒーターが入り、焦げつく恐れがあるのでかき混ぜてください。
- ❗冷めたスープ、みそ汁などのあたためなおしは突沸する恐れがあるのでかき混ぜてください。

6. スープなどをよそうときは



- ①ふたとっ手を持って開けます。
- ②付属のレードルでよそいます。
- 調理物をよくかき混ぜてからよそってください。
- ❗ふたやなべが熱くなっていますのでやけどに注意してください。
- ❗ふたの開閉は勢いよくしないでください。
- ❗ふたを開けるときには、蒸気に注意してください。

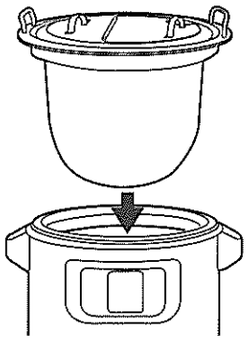
7. 使用後



- ① 入/切 キーを押します。
- ②差込みプラグをコンセントから抜きます。

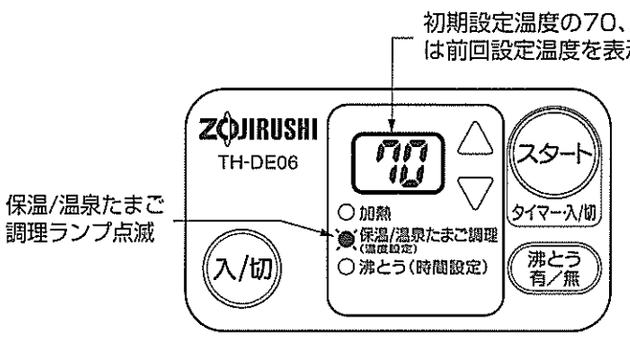
正しい使い方（沸とう調理・レトルトパック や冷凍食品、真空調理品をボイルする）

1. なべに水を入れ、ふたをして本体にセットする



●材料分、水かさが増すので加減して水を入れてください。
●なべの満量表示以上に水や材料を入れないでください。
●なべの外側、本体内側についた水分や異物をふき取り本体に確実にセットしてください。
●なべを本体に入れる時は静かに入れてください。
●なべは直接火にかけないでください。

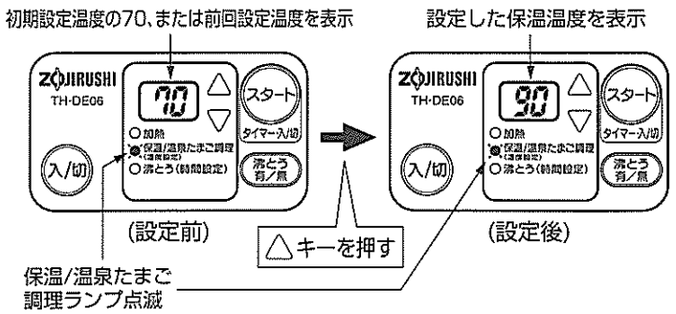
2. 差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切 キーを押す



●保温/温泉たまご調理ランプが点滅し、表示部に保温温度を5℃単位で表示します。

3. 料理や使い方に応じて保温温度を設定する

保温温度を90℃に設定する場合

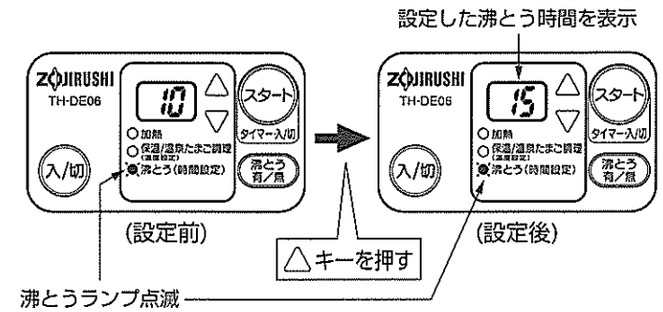


△▽ キーを押して保温温度を設定します。

●50℃～95℃まで5℃単位で設定できます。
●保温温度設定の目やすは「アドバイスメモ」(P13)を参照してください。
●工場出荷時は70℃に設定されています。
●次に使用する時には前の設定を記憶しています。
● 沸とう有/無 キーは押すたびに、沸とう(時間設定)、保温(温度設定)に切り替わります。

4. 料理や使い方に応じて沸とう時間を設定する

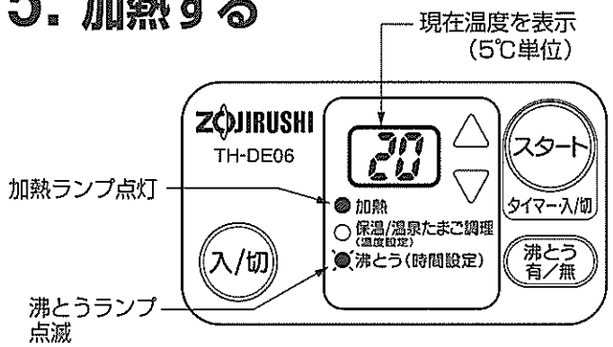
沸とう時間を15分に設定する場合



①沸とう有/無 キーを押し、沸とう(時間設定)を選びます。
②沸とうランプが点滅し、表示部に沸とう時間を表示します。
③△▽キーを押して沸とう時間を設定します。

●1～99分まで設定できます。
●工場出荷時は10分に設定されています。
●次に使用する時には前の設定を記憶しています。
● △▽ キーは、押しつづけると早送りができます。

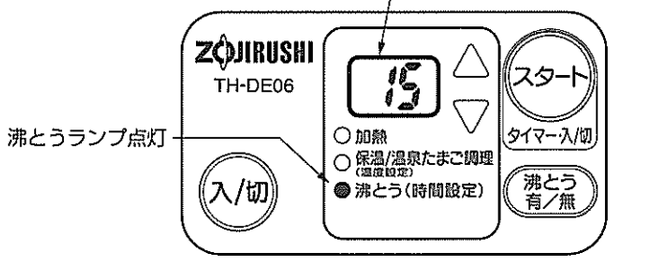
5. 加熱する



スタート/タイマー入/切 キーを押します。

●現在温度を5℃単位で表示します。
●沸とうまで約40分かかります。
(※水6L、室温20℃、水温20℃の場合)
●加熱中は、沸とう時間・保温温度の設定を変えることはできません。

6. 沸とう



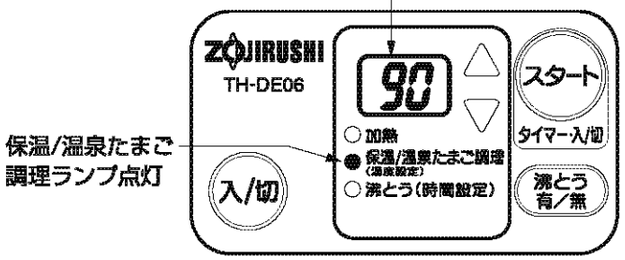
沸とう開始をブザーで報知します。	ピー
沸とう終了をブザーで報知します。	ピー×5回

●沸とう温度に達したら、設定された時間、自動的に沸とうを続けます。
●沸とう中も△▽キーで時間設定を変更できます。
●沸とう中に沸とうを中止させたい場合は、スタート/タイマー入/切 キーを押すと保温に切り替わります。
●設定時間の表示は残り1分を切ると秒単位で表示します。

❗調理物の量が多いときはふきこぼれたり、飛び散ったりし、危険ですので十分注意してください。
❗沸とう中にふたを開ける時には、ふたが熱くなっていますのでやけどに注意してください。
また蒸気にもご注意ください。

正しい使い方 っづき

7. 保温



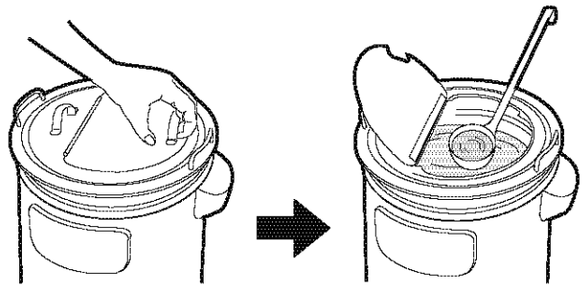
沸とう終了後は自動的に保温に切り替わります。

- ●保温中も△▽キーで設定温度を変更できます。
- ●再加熱が終了したら、沸とう終了をブザーで報知し保温に切り替わります。
- ❗保温中の調理物のつぎたし・入れ替えや設定温度を高く変更する場合はヒーターが入り、焦げつく恐れがあるのでかき混ぜてください。
- ❗冷めたスープ、みそ汁などのあたためなおしは突沸する恐れがありますのでかき混ぜてください。

再加熱するときは

保温中に再加熱を行うときは(スタート タイマー入/切)キーを押してください。

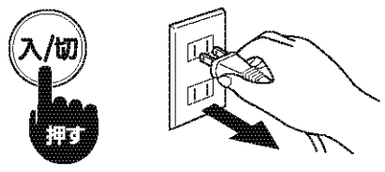
8. スープなどをよそうときは



①ふたとっ手を持って開けます。
②付属のレードルでよそいます。

- ●調理物をよくかき混ぜてからよそってください。
- ❗ふたやなべが熱くなっていますのでやけどに注意してください。
- ❗ふたの開閉は勢いよくしないでください。
- ❗ふたを開けるときには、蒸気に注意してください。

9. 使用後



① (入/切) キーを押します。
②差込みプラグをコンセントから抜きます。

こんな使い方はやめて！

- ①空炊き
- ②炒めもの
- ③天ぷら、フライなどの揚げもの料理
- ④長時間の保温
  (変質・変色の原因になります)
- ⑤ごはんの保温、あたため
- ⑥2L以下の長時間の沸とう
  (水がなくなり空炊きになる恐れがあります)
- ⑦1.5L以下の保温
  (設定温度より低くなる可能性があります)
- ⑧おかゆの1時間以上の保温
- ⑨なべを直火にかける
- ⑩豆類を主に使った料理
  (ふきこぼれて故障の原因になります)

お手入れ

お手入れは必ず差込みプラグをコンセントより抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。

本体	湯で薄めた台所用洗剤を柔らかい布にふくませ、固くしぼり汚れをふき取る。洗剤を使った後は水でしぼった布でふく。最後に乾いた柔らかい布で水気をふき取る 本体内部へは絶対に水が入らないようにしてください。
本体操作部	水気をよくしぼった布で、ふき取る
ふた なべ レードル 温泉たまご専用かご	湯又は、水に浸し、スポンジで洗い、水気をふき取る ※なべに食器類などを入れて一緒に洗わないでください。 ※なべについた水は、よくふき取ってください。水につけたままにすると、なべや加熱板の腐食の原因となります。 **赤さび状の斑点(もらいさび)がついたら…** スポンジなどで汚れが落ちない場合は次の方法でお手入れをしてください。 ①レモン(4等分)又は、1Lにつき10gの洗浄用クエン酸を加えた水をなべに入れ、本体にセットする ②差込みプラグをコンセントに入れ、(入/切) キーを押し、沸とう時間5分、保温温度95℃に設定する ③ (スタート タイマー入/切) キーを押し、加熱・沸とうを開始する ④沸とう終了後、1時間保温する ⑤湯を捨てて、ナイロンたわしなどで汚れをこすり落とし、よくすすぐ
電源コード 差込みプラグ	乾いた柔らかい布でふく
加熱板 センターセンサー	表面の汚れは、湯を含ませたふきんを固くしぼり、ふき取る(加熱板に異物がこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ、軽くみがく。また、はさまっている異物は、竹ベラやはしなどで取り除いてください。) 加熱板についた水は、腐食の原因になりますので必ずふき取ってください。

シンナー・ベンジン・漂白剤などは、お手入れに使わないでください。
サンドペーパーは、加熱板以外に使わないでください。

アドバイスメモ

保温温度設定の目やす

温　　度	料　　理
95℃	おかゆ作り
90℃	カレー・みそ汁・コンソメスープ・うどんだし
85℃	シチュー・おかゆ保温
80℃	ポタージュ・クリームスープ

たまご調理の目やす（水約4L、たまご35個（サイズL寸）の場合）

メニュー	温　　度	時　　間
温泉たまご	70℃	20分～35分
半熟たまご	95℃	10分～15分
固ゆでたまご	95℃	20分前後

※「半熟たまご」、「固ゆでたまご」を調理する場合は、P5の正しい使い方（温泉たまごを調理する）を参考の上、温度設定と時間設定を変更してください。
時間設定はたまごの数量により異なります。

おいしく保温するひとくふう

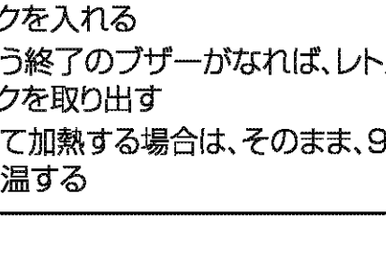
ふたの開閉はスピーディーに!

●ふたを開けたままや、閉め方が不十分ですと、調理物が冷めやすくなります。開閉時間はできるだけ短時間にしてください。

おかゆの作り方

材料（約20人前）
水……3.6L
米……4カップ(4合)

1.米を別の容器で洗い、水を切った後、なべに入れる
2.水を加え、ふたをして1時間以上浸す



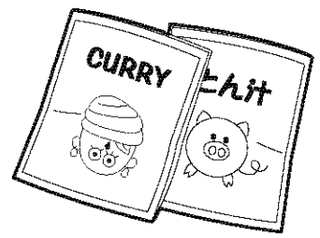
3.なべを本体にセットする
4.差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切キーを押す
5.沸とう時間を3分に設定する
6.保温温度を95℃に設定する
7.スタート/タイマー入/切キーを押し、加熱を開始する。ふきこぼれる場合があるので、ふたを開ける
8.沸とう終了後、ふたを閉めて、そのまま95℃で約30分保温する
（ときどきかき混ぜてください）
9.できあがり。そのまま保温する場合は、保温温度を85℃に下げる
※おかゆを保温すると、しだいにのり状になりますので、保温は1時間程度を目やすにしてください。

レトルトパックの加熱

1.なべに水を入れ本体にセットする
※レトルトパックを入れた状態でなべの満量表示以上にならない様にあらかじめご注意ください。
2.差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切キーを押す
3.沸とう/消音キー押し、沸とう時間をその食品に応じて設定する
4.保温温度を95℃に設定する
5.スタート/タイマー入/切キーを押し、加熱を開始する
6.沸とう開始のブザーがなれば、レトルトパックを入れる
7.沸とう終了のブザーがなれば、レトルトパックを取り出す
8.続けて加熱する場合は、そのまま、95℃で保温する

2回目以降は

9.レトルトパックを入れて、スタート/タイマー入/切キーを押す
10.沸とう終了のブザーがなれば、レトルトパックを取り出す
11.そのまま、95℃で保温する
※レトルトパックの量が多すぎると、湯温が下がるため十分にあたたまらない場合があります。量が多い場合は、沸とう時間を長めに設定してください。



故障かなと思ったとき

症　　状	原　　因
キー操作ができない 加熱できない	●差込みプラグがはずれていませんか? ●なべが入っていますか? →なべを本体に入れて、入/切 キーを押してください。
加熱中、「パチ」「パチ」と音がする	●なべの外側・加熱板に水がついた状態で加熱されている音です。 →入/切 キーを押し、冷えてから水気をふき取ってください。 ※水気がついた状態で使用されますとサビや腐食の原因になります。
停電が起こったら	●停電前の状態を記憶していませんので、再度、操作をやり直してください。
調理物が冷める	●調理物の量が少なすぎた ●ふたをしなかった ●設定温度が低すぎた
調理物が煮つまる	●長時間の保温をした ●設定温度が高すぎた ●沸とう時間が長すぎた
使用中、「カチッ」「カチッ」と音がする	●本体内部が熱くなっている音です。異常ではありません。
保温になっているが、調理物が加熱されていない	●なべが確実に本体にセットされていない ●なべ、加熱板、センターセンサーに異物がついている
加熱中、「ゴト」「ゴト」と音がする	●湯が沸とうする時の音です。異常ではありません。

こんな表示をしたときは

症　　状	原　　因
"00"表示になる	●使用中になべを本体から出しませんでしたか。 ●なべがセットされていますか。 →なべを正しくセットしてください。
"HH"表示になる	●空炊きになっていませんか。 →入/切 キーを押し、なべ・本体が冷えてから使用してください。 ●なべ、加熱板、センターセンサーに異物がありませんか。 →入/切 キーを押し、本体が冷えてからなべ・加熱板・センターセンサーの異物を取り除いてください。 ●なべが確実にセットされていますか。 →入/切 キーを押し、本体が冷えてからなべを確実にセットしてください。 ●カレーやシチューなど、とろみのある調理物の再加熱をしていませんか。 →底面が焦げついていますので調理物を別の容器に入れ替え、なべの焦げを洗い落としてください。 ※本体が完全に冷えるまで使用できないことがあります。
"F1"、"F2"、"——"の表示になる	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●いずれの場合にもあてはまらない場合は、型名と共にお買い求めの販売店又は、お客様ご相談窓口までご連絡ください。

仕　様

型　　名	TH-DE06
電　　源	交流100V　50/60Hz
消　費　電　力	980W
平均保温電力	152W
実　　容　　量	6.0L
コードの長さ	1.4m
外形寸法（約cm）	幅36.5×奥行31.5×高さ38.5
質　　量	約6.5kg

●平均保温電力は、室温20℃・実容量6.0L・設定温度95℃のときの数値です。

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター　ナビダイヤル　**0570-011874**
市内通話料金でご利用いただけます
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……Tel　(06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ……Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

便利メモ

おぼえのため、記入されると、
便利です。

■お買い上げ日　　年　　月　　日
■販売店名

☎